



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ENGİRAR ÇORBASI

4 Kişilik Malzemeler:

2 enginar çanağı, ayıklanmış ve iri doğranmış

5 bardak tavuk suyu

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz

Beyaz biber

1 büyük soğan

Dereotu

2 orta boy patates, iri doğranmış

1 kutu krema (200ml)

Hazırlanışı:

Orta boy bir tencerede yağı ısıtın. Soğanı hafif esmerleşinceye kadar, kısık ateşte, yaklaşık 10 dakika pişirin, Enginar, patates ve tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Ateşin altını kısın, tencerenin kapağını kapatarak 45 dakika demlendirin, Çorbayı el blenderi ile iyice ezin. Tuz ve beyaz biberini ekleyip ısıtın. Ateşten aldıktan sonra kremayı ekleyip karıştırın.

Servis Önerisi:

Küçük, yuvarlak ekmeklerin içini çıkartıp fırında ktır ktır olana dek pişirin, Çorbaları bu ekmeklerin içine doldurup, üzerine çok az dereotu serperek hemen servis yapın.